C/2025/4398

1.8.2025

Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2025/4398)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

Il disciplinare di cui all'articolo 49 del regolamento (UE) 2024/1143 è disponibile nel registro delle indicazioni geografiche dell'Unione.

DOCUMENTO UNICO

«Yenice Ihlamur Balı»

N. UE: PDO-TR-03362 — 25.10.2024

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome**

«Yenice Ihlamur Balı»

2. **Stato membro o paese terzo**

Turchia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Classificazione del prodotto agricolo*

Codice della nomenclatura combinata (codice CN) 04

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

Lo «Yenice Ihlamur Balı» è un miele di fiori prodotto dalle api che raccolgono il nettare del tiglio argentato (*Tilia tomentosa* Moench) e del tiglio verde (*Tilia rubra* DC. subsp. *caucasica*), che crescono naturalmente nel distretto di Yenice, nella provincia di Karabük. Lo «Yenice Ihlamur Balı» rientra, in base alla sua origine, in base alla sua categoria nel miele di fiori ed è classificato come miele uniflorale sottorappresentato con bassa rappresentazione pollinica.

Le principali fonti di nettare che caratterizzano lo «Yenice Ihlamur Balı» includono *Tilia* (tiglio), *Sambucus, Clematis vitalba, Paliurus spina-christi, Erica* e taxa delle *Rosaceae* come *Rubus, Crataegus,* e *Rosa*. Lo «Yenice Ihlamur Balı» deve contenere polline di *Tilia* sp. e polline proveniente da almeno due dei suddetti sette taxa. Il profilo pollinico complessivo dello «Yenice Ihlamur Balı» deve inoltre essere coerente con l'elenco dei taxa riportato nella tabella 1 (non è tuttavia necessario che tutti i taxa siano presenti contemporaneamente nel miele).

Il colore dello «Yenice Ihlamur Balı» varia dal giallo all'ambrato. Il sapore e l'aroma sono caratteristici delle specie botaniche con cui è prodotto. Al momento del consumo il miele è fluido e non lascia un gusto amaro né in bocca né in gola. Se conservato in condizioni adeguate, si cristallizza parzialmente o lentamente, determinando un livello moderato di cristallizzazione. Una volta cristallizzato, forma granuli cristallini morbidi che non lasciano un sapore sgradevole al palato. Il profumo caratteristico dei fiori di tiglio si percepisce chiaramente quando si apre il coperchio dell'arnia o quando si estrae il miele in favo dalla confezione. I parametri qualitativi che conferiscono allo «Yenice Ihlamur Balı» le sue caratteristiche specifiche sono riportati nella tabella 2.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabella 1

Profilo pollinico dello «Yenice Ihlamur Balı»

Taxon	Taxon	Taxon
Agrimonia sp.	*Fragaria vesca*	Pinaceae
Amaranthaceae	*Galium* sp.	*Plantago lanceolata*
Anagallis sp.	*Genista* sp.	Poacaea
Anthyllis sp.	Gentianaceae	*Portulaca* sp.
Apiacaea	*Helianthemum* sp.	Ranunculaceae
Artemisia sp.	*Helianthus annus*	*Ranunculus* sp.
Asteraceae	*Hypericum* sp.	*Rhododendron* sp.
Betula sp.	Lamiaceae	*Rosa canina*
Boraginaceae	*Lamium* sp.	Rosaceae
Brassicaceae	*Lathyrus* sp.	*Rubus* sp.
Campanula sp.	*Laurus nobilis*	*Rumex* sp.
Caryophyllaceae	*Ligustrum* sp.	*Salix* sp.
Castanea sativa	Liliaceae	*Sambucus* sp.
Centaurea sp.	*Limonium* sp.	*Scabiosa* sp.
Centaurium sp.	*Linaria* sp.	*Silene* sp.
Cichorium sp.	*Lotus* sp.	*Symphytum* sp.
Cirsium arvense	Malvaceae	*Taraxacum* sp.
Cistus creticus	*Melilotus* sp.	*Teucrium* sp.
Clematis vitalba	*Myosotis* sp.	*Thymus* sp.
Cornus sanguinea	*Nepeta* sp.	*Tilia* sp.
Coronilla sp.	*Nigella* sp.	*Trifolium pratense*
Crataegus sp.	Oleaceae	*Trifolium repens*
Cynoglossum sp.	*Onobrychis* sp.	*Trifolium resupinatum*
Echium vulgare	*Onosma* sp.	*Trifolium* sp.
Erica sp.	*Origanum* sp.	*Trifolium speciosum*
Eryngium sp.	*Paliuris spina-christi*	*Verbascum* sp.
Euphorbia sp.	Papaveraceae	*Vicia* sp.
Fabaceae	*Phlomis* sp.	*Xanthium* sp.
Filipendula sp.	*Pilosella* sp.	*Zea mays*

Tabella 2

Proprietà fisico-chimiche dello «Yenice Ihlamur Balı»

Parametri	Valori
Prolina (mg/kg; min.)	300 mg/kg
Fruttosio + glucosio (g/100g; min.)	60 g/100 g
Numero di diastasi (min.)	8

Parametri	Valori
Idrossimetilfurfurale (mg/kg; max.)	18 mg/kg
Fruttosio/glucosio	0,9 – 1,4
Umidità (% max.)	20 %
Saccarosio (g/100 g; max.)	4 g/100 g
Maltosio (% max.)	4 %
Acidità libera (meq/kg; max.)	50 meq/kg
Sostanza insolubile in acqua (g/100 g; max.)	0,1 g/100 g

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il logo seguente è obbligatorio per tutti i prodotti recanti il nome «Yenice Ihlamur Balı».



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La provincia di Karabük è situata geograficamente nella parte occidentale della regione del mar Nero. La zona geografica di produzione dello «Yenice Ihlamur Balı» comprende il distretto di Yenice nella provincia di Karabük in Turchia.

5. **Legame con la zona geografica**

Specificità del prodotto

Lo «Yenice Ihlamur Balı» è caratterizzato da una composizione floreale tipica e variegata, nonostante sia prodotto in un'area boschiva geograficamente limitata. L'analisi melissopalinologica conferma che il miele deve contenere pollini di *Tilia* sp. insieme ad almeno due taxa tra *Sambucus, Clematis vitalba, Paliurus spina-christi, Erica* e i membri delle Rosaceae, in particolare *Rubus, Crataegus* e *Rosa*. Lo spettro pollinico deve inoltre includere anche specie del profilo floristico più ampio definito nella tabella 1. In tutto sono stati identificati pollini provenienti da 86 taxa vegetali autoctoni della regione, che contribuiscono alla complessa origine botanica del miele. Tale composizione unica, plasmata dai ricchi ecosistemi forestali incontaminati del distretto di Yenice, conferisce un profilo aromatico unico e proprietà organolettiche specifiche che contraddistinguono lo «Yenice Ihlamur Balı» rispetto agli altri mieli uniflorali e millefiori.

Fattori naturali

Secondo uno studio condotto dal WWF (Fondo mondiale per la natura) nel 1999, quelle di Yenice sono tra le 100 foreste europee più ricche dal punto di vista biologico e che necessitano urgentemente di protezione, nonché una delle 122 aree naturali significative della Turchia. Sulla base delle ricerche condotte dagli scienziati, i punti critici sono zone ricche di specie endemiche, ospitano tipi di foreste specifici dell'Europa e sono caratterizzati da una superficie significativa e da un rischio elevato di perdita di habitat. Le foreste di Yenice costituiscono una di queste nove zone. Sebbene il clima di Yenice sia in parte influenzato dal clima del Mar Nero, nelle zone interne si possono osservare anche gli effetti di un clima continentale. Poiché la regione costituisce una zona di transizione tra questi tipi di clima, la sua diversità climatica ha contribuito alla ricchezza floristica dell'area. Nella valle formata dal fiume Yenice, che scorre attraverso il distretto, si osserva un effetto microclimatico. La zona è soggetta a precipitazioni durante tutte le stagioni. Gli inverni sono freddi, le estati fresche e il clima è generalmente umido, piovoso e nebbioso.

Il distretto di Yenice è coperto per l'87 % da foreste. Queste ultime ospitano 312 taxa vegetali, di cui 51 endemici. In questa ricca vegetazione, i tigli occupano un posto significativo. All'interno dei confini geografici, i tigli si trovano su terreni di topografia accidentata. La presenza di tigli su questi terreni di topografia accidentata rende difficile per le persone raccoglierne le foglie e i fiori. La situazione fa sì che i tigli siano una potenziale fonte di nettare per le api mellifere. I terreni di topografia accidentata della regione hanno inoltre ostacolato l'espansione delle zone residenziali e lo sviluppo dell'industria. Il fatto che la regione sia rimasta in gran parte immune dall'attività umana ha contribuito a preservarne l'ecosistema incontaminato e a proteggerlo da vari fattori di inquinamento. Ciò si riflette anche nella qualità dello «Yenice Ihlamur Balı».

Legame causale

Per via della conformazione geografica accidentata del centro del distretto di Yenice e delle sue foreste, le aree abitate sono rimaste limitate, consentendo ai tigli di diffondersi su vaste aree. Nel distretto non esistono industrie pesanti e la popolazione locale vive dei prodotti della foresta.

La ricchezza della composizione del miele derivante dalla grande quantità di tigli e dalla varietà di piante autoctone delle foreste di Yenice, che fungono da fonti primarie e secondarie di nettare, conferisce allo «Yenice Ihlamur Balı» un sapore e un aroma specifici della flora da cui proviene.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Questo prodotto a indicazione geografica è stato registrato per la protezione a partire dal 14.12.2022 nel Bollettino elettronico ufficiale n. 1456 dell'Ufficio turco dei brevetti e dei marchi ed è stato registrato ufficialmente il 22.8.2023.